CE

Bartscher

300.740

Bedienungsanleitung
Vakuum-Verpackungsmaschine
Seite 3 bis 29

D/A/CH

Instruction manual
Vacuum packing machine
from page 31 to 57

GB/UK

***Mode d'emploi**
Emballeuse sous vide
de page 59 à page 85

F/B/CH

V3/1210

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

1. Généralités **60**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 60
1.2 Explication des symboles 60
1.3 Responsabilité et garantie 61
1.4 Protection des droits d´auteur 61
1.5 Déclaration de conformité 61

2. Sécurité **62**
2.1 Généralités 62
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 62-63
2.3 Utilisation conforme 63

3. Transport, emballage et stockage **64**
3.1 Inspection suite au transport 64
3.2 Emballage 64
3.3 Stockage 64

4. Caractéristiques techniques **65**
4.1 Indications techniques 65
4.2 Fonctions et caractéristiques de l'appareil 66-67

5. Installation et utilisation **68**
5.1 Consignes de sécurité 68
5.2 Installation et branchement 69
5.3 Avantages de l'emballage sous vide 69-71
5.4 Principes de l'emballage sous vide 72-74
5.5 Accessoires appropriés 74-75
5.6 Instructions concernant le fonctionnement 75-81

6. Nettoyage et maintenance **81**
6.1 Consignes de sécurité 81
6.2 Nettoyage 81-83
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 83

7. Perturbations possibles du fonctionnement de l'appareil **83-84**

8. Elimination des éléments usés **85**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil. En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'**emballeuse sous vide** est destinée **seulement** à l'emballage sous vide de produits alimentaires ou autres articles appropriés.

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

Par utilisation conforme, on entend également l´observation correcte des notices d´installation, d´utilisation, de maintenance et de nettoyage.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

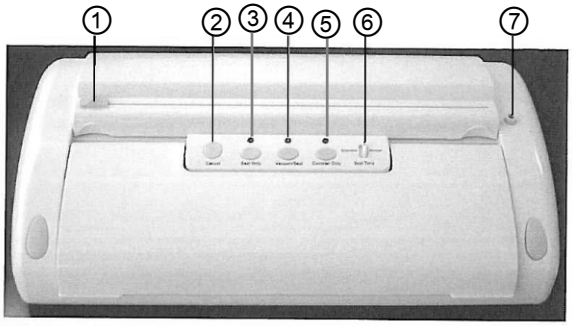
- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

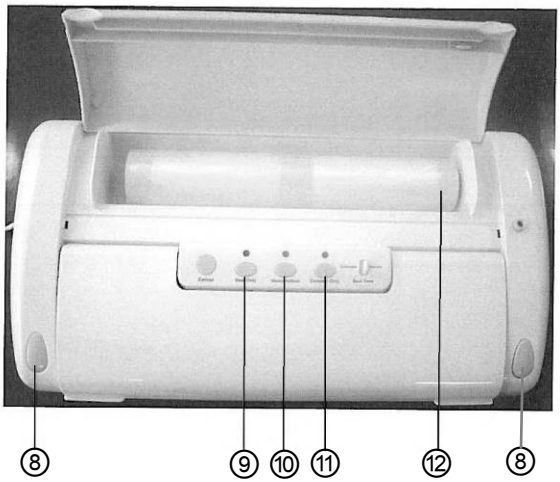
4. Caractéristiques techniques
4.1 Indications techniques

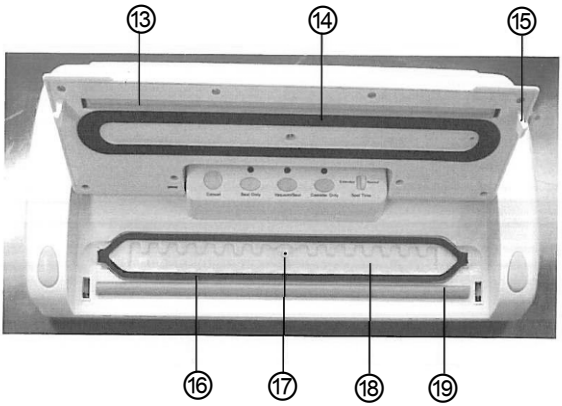
Désignation	Emballeuse sous vide
N° d'article :	**300.740**
Puissance:	230 V 50 Hz 0,11 kW
Pompe à vide:	0,2 m^3/h
Dimensions :	L 455 x P 235 x H 120 mm
Accessoires :	Tuyau à vide, 2 boites d'emballage de produits sous vide (0,7 l + 1,4 l) ; 2 rouleaux de film (22 x 500 cm, 28 x 500 cm)
Poids :	2,8 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Fonctions et caractéristiques de l'appareil







1. **Élément coupant :** pour découper le rouleau de film
2. **Bouton „Cancel" (Annule) :** l'interruption du processus de chauffage et d'emballage sous vide est possible à chaque moment
3. **Voyant témoin „Seal Only" (Fermeture seulement) :** s'allume lorsqu'a été choisi le processus de fermeture, et s'éteint dès la fin du processus de fermeture. La fermeture est alors achevée.
4. **Voyant témoin „Vakuum/Seal" (Emballage sous vide/Fermeture) :** s'allume lorsqu'on appuie sur le bouton Emballage sous vide/Fermeture, et ne s'éteint que lorsque l'emballage sous vide et la fermeture sont achevés.
5. **Voyant témoin „Canister Only" (Aspiration de l'air du récipient) :** s'allume lors de l'emballage sous vide dans le récipient. A la fin du processus d'emballage sous vide, ce voyant s'éteint.
6. **Temps de fermeture :** selon le type de produit alimentaire on peut choisir un temps normal ou un temps plus long.
7. **Branchement du récipient ;** prêt au fonctionnement seulement après branchement de l'alimentation
8. **Boutons de déblocage** : ces boutons doivent être utilisés pour ouvrir le couvercle
9. **Bouton „Seal Only" (Fermeture) :** utiliser uniquement pour la fermeture des sachets plastiques
10. **Bouton „Vakuum/Seal" (Emballage sous vide/Fermeture) :** pour l'emballage sous vide et la fermeture des sachets plastiques
11. **Bouton „Canister Only" (Aspiration de l'air du récipient) :** actionner seulement pour l'emballage sous vide dans des récipients
12. **Compartiment pour le rouleau de film plastique :** pour le placement/enlèvement adéquat du rouleau de film plastique
13. **Bande soudante :** élément chauffant pour la fermeture / soudure des sachets plastiques
14. **Joint supérieur d'étanchéité :** par compression sur le joint inférieur d'étanchéité, l'air est aspiré du sachet plastique, grâce à quoi se produit le vide
15. **Crochets de fermeture :** pour assurer la fermeture du couvercle
16. **Joint inférieur d'étanchéité :** par compression avec le joint supérieur d'étanchéité, l'air est aspiré du sachet plastique, grâce à quoi se produit le vide
17. **Introduction d'air :** ouverture simultanée de la pompe à vide
18. **Chambre à vide :** lors de l'emballage sous vide, l'air est aspiré des sachets plastiques
19. **Joint de soudage :** pour le soudage du film plastique

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne déplacez et ne renversez pas l'appareil pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).
Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!
Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

- o Déballer l'appareil et enlever tout matériel d'emballage.
- o Placer l'appareil sur une surface plate, sure, sèche et qui peut supporter son poids.
- o Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe).
- o Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- o **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, comme p. ex. de l'alcool ou de l'essence
- o **Ne jamais** placer l'appareil sur le bord ou sur le coin du plan de travail. Avant l'installation, il convient de ménager un espace suffisant, afin de pouvoir mettre en place les sachets plastiques
- o Veiller à une bonne circulation d'air. De chaque côté de l'appareil, il faut maintenir une distance d'au moins 20 cm, et au moins 1 m au-dessus de l'appareil.
- o Il convient de placer l'appareil hors de portée des enfants. Veiller à ce que les enfants en bas âge ne puissent tirer l'appareil à l'aide de son câble d'alimentation.
- o Installer l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

5.3 Avantages de l'emballage sous vide

Lors de l'emballage sous vide, après extraction de l'air, les sachets plastiques ou le récipient sont fermés hermétiquement, ce qui stoppe ou ralentit le processus de corruption des aliments. Grâce à l'emballage sous vide, la durée de conservation des aliments est multipliée par trois, voire par cinq. Ce procédé n'altère ni le goût ni les vitamines.

De cette manière, les produits alimentaires sont protégés contre leur dessèchement et leur oxydation, contre les bactéries et les moisissures.

L'emballage avec application du vide est un moyen de conservation qui est conseillé pour les produits alimentaires frais et doit être associé à des basses températures, c'est-à-dire que, pour obtenir les meilleurs résultats, un produit emballé avec application du vide doit être conservé dans un réfrigérateur, un congélateur ou une chambre froide. Les produits alimentaires conservés de cette manière peuvent être gardés pour une durée considérablement plus longue que ceux emballés d'une manière semblable mais sans application du vide, qui seront propres à la consommation pour une période n'excédant pas quelques heures ou quelques jours.

L'emballage sous vide permet d'améliorer l'organisation du travail, de conserver les aliments d'une manière plus saine et de faire des économies :

- On peut en bénéficier pour certaines opportunités
  - pour emballer des produits alimentaires sous vide et ainsi prolonger leur durée d'aptitude à la consommation,
  - pour préparer à l'avance des repas pour toute une semaine,
  - pour garder plus longtemps salades, légumes et herbes (restent frais et croquants);

- On peut garder sans problème directement dans leur bouteille des huiles de haute qualité et autres produits semblables;
- Il y a davantage de place libre dans le congélateur;
- Les produits alimentaires sont protégés contre le dessèchement et l'oxydation ;
- De cette manière on peut rapidement et durablement mariner les aliments (20 minutes suffisent sous vide);
- On peut aussi, de cette manière, réemballer les viandes, saucisses, ou fromages qui étaient déjà précédemment emballés sous vide (le goût est gardé) ;
- On peut faire des économies car tous les restes peuvent être gardés sans problème et utilisés plus tard;
- Tous les fruits et les légumes peuvent être achetés en saison, emballés sous vide et ainsi conservés plus longtemps.

Comparaison de la durée d'aptitude à la consommation des produits alimentaires emballés sous vide et non emballés sous vide

Produits alimentaires non transformés, conservés au frais (5+/-2℃)

	Durée d'aptitude à la consommation sans emballage sous vide	Durée d'aptitude à la consommation avec emballage sous vide
Boeuf	3 à 4 jours	8 à 9 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poissons entiers	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Gibier	2 à 3 jours	5 à 7 jours
Viande de porc en tranches fines	4 à 6 jours	20 à 25 jours
Fromages	15 à 20 jours	25 à 60 jours
Légumes	1 à 3 jours	7 à 10 jours
Fruits	5 à 7 jours	14 à 20 jours

Produits alimentaires cuisinés, puis conservés au frais (5+/-2℃)

	Durée d'aptitude à la consommation sans emballage sous vide	Durée d'aptitude à la consommation avec emballage sous vide
Soupes, purées, pâtes, risotto	2 à 3 jours	8 à 10 jours
Viandes rôties/poêlées	2 à 3 jours	8 à 10 jours
Desserts avec fruits et crème	2 à 3 jours	8 à 10 jours

Produits alimentaires surgelés (-18 +/-2℃)

	Durée d'aptitude à la consommation sans emballage sous vide	Durée d'aptitude à la consommation avec emballage sous vide
Viandes	4 à 6 mois	15 à 20 mois
Poissons	3 à 4 mois	10 à 12 mois
Légumes	8 à 10 mois	18 à 24 mois

Produits alimentaires conservés à température ambiante

	Durée d'aptitude à la consommation sans emballage sous vide	Durée d'aptitude à la consommation avec emballage sous vide
Pain	1 à 2 jours	6 à 8 jours
Pâtisseries	4 à 6 mois	12 mois
Pâte	5 à 6 mois	12 mois
Riz	5 à 6 mois	12 mois
Farine	4 à 5 mois	12 mois
Café moulu	2 à 3 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 à 2 mois	12 mois

Emballage sous vide d'articles non alimentaires

La conservation sous vide protège également d'autres articles non alimentaires contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Afin d'emballer ces articles sous vide en sachets plastiques ou autres récipients, il faut simplement prendre en compte les instructions suivantes :

1. A l'aide de cet appareil, il est possible d'emballer les accessoires de camping, tels que les allumettes, les trousses de pharmacie, les cartes et autres articles devant rester secs.
2. Piles, batteries, films, bougies, lampes de poche ne seront pas endommagés par l'humidité ou autres salissures s'ils sont emballés sous vide.
3. Les accessoires d'automobiles également, tels que bougies de remplacement, outils, vis, boulons, écrous, emballés sous vide resteront propres, secs et sans corrosion.
4. Les vêtements qui, par mauvais temps, devraient rester propres et secs, comme les chaussettes ou le linge de corps, peuvent aussi être emballés sous vide.
5. Pour protéger les couverts et autres objets en argent contre la patine, il faut les emballer sous vide. Afin qu'elles ne transpercent par les sachets plastiques, il convient d'enrouler précédemment les dents de fourchettes dans un matériau tendre comme des mouchoirs en papier.
6. Les objets de collection, tels que les timbres, seront le mieux conservés en emballage sous vide.
7. La pâte à modeler de vos enfants emballée sous vide sera protégée contre le dessèchement.
8. Les documents et photos emballés sous vide sont protégés contre les dégradations.

5.4 Principes de l'emballage sous vide

Préparation des aliments à emballer sous vide

1. Avec une conservation soignée, l'appareil vous aide à prolonger la fraicheur des aliments. Il faut s'efforcer d'emballer les aliments les plus frais possibles.
2. Pour garder la forme des produits, on peut les emballer sous vide et ensuite les remettre au congélateur. La viande, les baies et le pain peuvent être gardés dans le congélateur jusqu'à 24 heures sans risque de dessèchement ni d'oxydation.
3. Pour mettre sous vide les aliments liquides, comme les soupes, les sauces ou autres plats individuels, il faut d'abord les congeler dans leur saucière ou leur saladier, puis les emballer sous vide et les conserver en leur état congelé dans le congélateur.,
4. Pour les légumes, il convient de les blanchir en les jetant brièvement dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, puis de les laisser refroidir et emballer sous vide par portions utiles.
5. Pour emballer des aliments non congelés, il faut prendre environ 5 cm supplémentaires de film plastique, car lors de la congélation, la taille de l'aliment va augmenter. Placer la viande ou le poisson sur une serviette en papier, et ensuite l'emballer sous vide avec la serviette en papier. De cette façon, la partie liquide de l'aliment est absorbée.
6. Avant la conservation d'aliments tels que tortillas, crêpes ou hamburgers, il faut envelopper de papier gras ou papier souffré chaque élément du plat. Cela facilite ensuite la séparation de ces éléments et le remballage des restes pour leur conservation dans le congélateur.

Instructions concernant la conservation des produits alimentaires emballés sous vide.

Le système de conservation sous vide change la manière dont vous acheter et garder les aliments. Si vous vous habituez à ce mode de conservation des vivres sous vide, il deviendra vite un élément indispensable pour la préparation de vos plats. Pour garder la qualité des produits, il faut respecter les instructions suivantes concernant l'emballage sous vide et la conservation:

1. Les réactions chimiques des aliments avec l'air, la température, l'humidité, les réactions enzymatiques, le développement de micro-organismes ou le contact avec des insectes conduisent à la dégradation des aliments.
2. La multiplication des micro-organismes est dans une large mesure provoquée par l'air, puisqu'il apporte et évacue l'humidité, même si l'aliment est emballé dans un matériau hermétique à l'humidité. Les aliments congelés, qui sont exposés à l'air froid dans le congélateur, subissent un dessèchement et une oxydation.
3. Avec une teneur en oxygène dans l'air atteignant env. 21%, une expulsion de 90 % signifie que dans les aliments emballés sous vide ne subsistent qu'environ 2 à 3 % d'oxygène. Avec une teneur en oxygène inférieure à 5 %, la plupart des micro-organismes ne peut se développer.

4. On distingue en général 3 types de micro-organismes : les moisissures, les levures et les bactéries. Ils sont présents partout, mais ne deviennent dangereux que dans des conditions particulières.
5. Dans un milieu avec une faible teneur en oxygène, ou sans humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer. Dans un environnement humide, contenant des sucres, et à température ambiante, les levures se développent, en présence d'oxygène ou sans oxygène. Le développement des levures est ralenti à des températures faibles, et complètement arrêté dans un congélateur. Les bactéries se développent en présence d'air, tout comme en son absence.
6. L'une des bactéries les plus dangereuses est Clostridium Botulinum, qui se développe dans des conditions particulières, sans air : dans un domaine de température de 4°C à 46°C. Les bonnes conditions pour le développement de ces bactéries se trouvent dans les aliments ne contenant pas d'acides, dans un milieu pauvre en air, et à des températures supérieures à 4°C pendant une longue durée.
7. Les aliments congelés, séchés, riches en acides, sels ou sucres sont résistants à Botulinum. Les aliments ne contenant pas d' acides, comme les viandes, les fruits de mer, les olives, la volaille, les poissons, les œufs et les champignons, les aliments contenant de faibles quantités d'acides, comme les légumes, ou contenant des acides en quantité modérée comme les tomates mures, les oignons, les poivrons, les figues et les concombres sont rapidement attaqués par Botulinum ;
8. Ces aliments, même pour de courtes durées, devraient être tenus au frais ; pour de plus longues périodes, ils devaient être congelés, et consommés immédiatement après leur cuisson.
9. Certains aliments secs comme la farine ou le muesli peuvent contenir des larves d'insectes. Si ces produits ne sont pas conservés en emballage sous vide, les larves peuvent éclore pendant la conservation, et souiller l'aliment. Pour éviter l'éclosion des larves, ces produits devraient être emballés sous vide.
10. Pour éviter la dégradation des aliments, il convient de les conserver à basse température, car seul un nombre réduit de micro-organismes se développe en l'absence d'air.
11. Si la température dans le réfrigérateur est supérieure à 4°C (notamment pendant une longue durée), les micro-organismes nuisibles ont des conditions favorables pour se multiplier. Il est donc conseillé de maintenir dans le réfrigérateur des températures inférieures à 4°C.
12. Si la température dans le congélateur atteint - 17°C ou moins, elle est appropriée à la conservation des aliments, bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, mais seulement freine leur développement.
13. La température a également une influence sur la conservation des aliments secs emballés sous vide : la durée d'aptitude à la consommation est multipliée par 3 ou 4 pour chaque diminution de température de 10°C.

Règles générales de sécurité

1. Avant de réaliser l'emballage sous vide, il convient de se laver soigneusement les mains ainsi que tous les outils et surfaces qui seront utilisés pour le découpage et l'emballage sous vide des aliments.

2. Pour l'emballage sous vide, il convient de n'utiliser que des produits alimentaires frais.
3. Les aliments facilement périssables doivent être congelés immédiatement après leur emballage sous vide. Ils ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.
4. La durée d'aptitude à la consommation des aliments secs, tels que noix, noix de coco ou muesli, est considérablement prolongée dans un emballage sous vide. L'oxygène et la chaleur provoquent le rancissement des aliments à forte teneur en graisses.
5. Avant leur emballage sous vide, les fruits et les légumes tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes racines doivent être épluchés, car cela prolonge leur durée d'aptitude à la consommation.
6. Certains légumes, tels que les brocolis, le chou-fleur et le chou blanc produisent des gaz dans un emballage sous vide. Pour cette raison, il convient de les blanchir ou de les congeler avant l'emballage.
7. Les aliments facilement périssables qui ont été préalablement réchauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur doivent être consommés sans délai.
8. Afin d'emballer de nouveau sous vide des aliments sortis de leur emballage sous vide, il convient de respecter les instructions concernant la conservation à basse température après ouverture. C'est une condition pour une conservation renouvelée sure dans l'emballage sous vide.
9. Pour décongeler un aliment de manière correcte, il faut le mettre dans le réfrigérateur. **Il ne faut jamais décongeler un aliment dans l'eau chaude ou par chauffage dans un four micro-ondes.**
10. Il ne faut pas consommer un aliment qui est resté plusieurs heures à l'air, notamment s'il a été cuisiné dans une sauce épaisse et conservé dans un emballage sous vide ou tout autre milieu dépourvu d'une quantité suffisante d'oxygène,
11. Pour diminuer rapidement la température d'un aliment, il convient de partager équitablement l'emballage sous vide et de le placer au réfrigérateur et au congélateur.

REMARQUE !

L'emballage sous vide ne remplace pas la congélation. Tout produit alimentaire facilement périssable qui a dû être congelé avant son emballage sous vide ainsi qu'après son emballage doit rester au frais et congelé.

5.5 Accessoires appropriés

Pour l'emballage sous vide de produits alimentaires, des sachets plastiques ou des récipients rigides sont appropriés.

Les sachets plastiques sont **adaptés aux produits alimentaires durs et de consistance solide, qui ne peuvent être** écrasés.

Dans les **récipients rigides** on peut emballer sous vide des produits alimentaires en poudre (comme le café), liquides (bouillons, soupes, sauces), comme également des œufs ou des tomates.

ATTENTION!

Pour l'emballage sous vide des produits alimentaires, prière d'utiliser le rouleau de film joint et les récipients ou articles complémentaires de l'entreprise BARTSCHER cités ci-dessous.

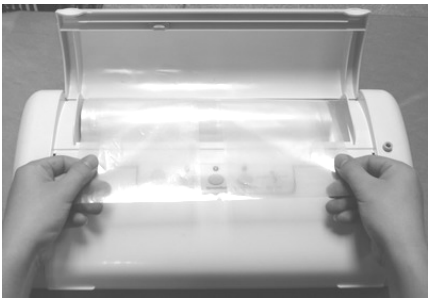
Eux seuls correspondent exactement à l'appareil et peuvent garantir un emballage sous vide idéal.

	Ensemble de récipients pour emballage sous vide (0,7 l ; 1,4 l ; 2,0 l)	**N° art. : 300.417**
	Film plastique pour emballage sous vide (2 rouleaux 22 cm x 500 cm)	**N° art. : 300.418**
	Film plastique pour emballage sous vide (2 rouleaux 28 cm x 500 cm)	**N° art. : 300.419**

5.6 Instructions concernant le fonctionnement

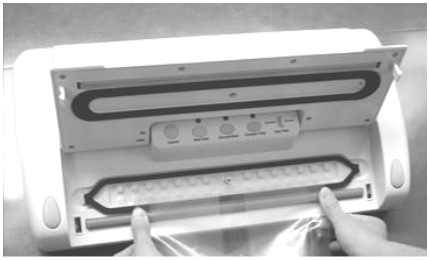
a) Découpage du film plastique du rouleau / préparation des sachets

1. Ouvrir le couvercle arrière et placer le rouleau de plastique dans le **compartiment** ⑫.
2. Dérouler la longueur de film nécessaire du **compartiment** ⑫ et fermer le couvercle arrière.



3. Tenir enfoncé **l'élément coupant** ① et le déplacer d'un côté à l'autre. Une tension uniforme du film avec la main achève le résultat du découpage.

4. Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer les deux extrémités du film plastique sur la **chambre à vide** ⑱.



5. Refermer le couvercle. On entend alors deux „clics".
6. Appuyer sur le bouton **„Seal Only" (Fermeture seule)** ⑨ pour commencer la fermeture.
7. Quand le **voyant-témoin „Seal Only" (Fermeture seule)** ③ s'éteint, le processus de fermeture est terminé.
8. Ouvrir le couvercle et sortir le sachet plastique.
9. Le sachet plastique est alors prêt à l'emploi et peut être utilisé pour l'emballage sous vide.

REMARQUE !

L'appareil <u>ne fonctionne pas</u> si on utilise des rouleaux de film ou des sachets plastiques d'une largeur supérieure à 30 cm. Il convient de n'utiliser que des rouleaux de film ou des sachets appropriés.

b) Emballage sous vide avec sachets plastiques

1. Placer les produits qui doivent être conditionnés dans le sachet plastique.
2. Ouvrir le couvercle, nettoyer et déplisser l'extrémité ouverte du sachet plastique. Le sachet ne peut avoir aucun pli.
3. Placer les deux côtés du sachet plastique sur la **chambre à vide** ⑱ ouverte, mais en-dessous de l'**orifice d'évacuation d'air** ⑰, qui provoque simultanément l'ouverture de la pompe à vide, pour ne pas perturber l'emballage sous vide.

4. Fermer le couvercle en appuyant fortement de chaque côté, jusqu'à entendre les deux „clics".
5. Enfoncer le bouton **« Vaccum/Seal » (Emballage sous vide/Fermeture)** ⑩, par quoi le sachet plastique est automatiquement scellé sous vide.

6. Le processus n'est achevé que lorsque les **voyants-témoins „Seal Only" (Fermeture seule)** ③ et **Vacuum/Seal (Emballage sous vide/Fermeture)** ④ s'éteignent.

7. Presser les deux **boutons de déblocage** ⑧, relever le couvercle et sortir le sachet plastique.
8. Si nécessaire, le maintenir au réfrigérateur ou au congélateur.

AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures !
Lors de son fonctionnement, le joint de soudage de l'appareil devient très chaud. Il est interdit de le toucher avec aucune partie du corps ni aucun objet sensible à la chaleur. Il convient de laisser refroidir l'appareil avant de commencer un nouveau processus d'emballage sous vide !

REMARQUE !
Afin d'obtenir les meilleurs résultats de scellage, laisser l'appareil refroidir environ 1 minute avant de l'utiliser à nouveau.
Après chaque processus d'emballage sous vide, il convient d'essuyer tout liquide ou reste d'aliment de la chambre à vide ouverte.

Ouverture d'un sachet plastique scellé

A l'aide d'un couteau, couper le sac plastique droit sur la ligne de fermeture.

Refermeture d'un sachet.

De nombreux produits peuvent être de nouveau scellés dans l'emballage précédent (p. ex. les chips en sachets). Pour sceller de nouveau les aliments, il convient de se reporter aux instructions décrites dans la partie **« Emballage sous vide avec sachets plastiques »** (voir page 75).

AVERTISSEMENT ! Risques d'étouffement !
Ne jamais laisser les sacs plastiques sans surveillance. Il convient de les garder hors de portée des enfants. Les sacs plastiques ne sont pas des jouets !

c) Emballage sous vide dans des récipients rigides spéciaux

1. Essuyer le couvercle et le fond du récipient et s'assurer qu'ils sont propres et secs.
2. Placer dans le récipient les aliments qui doivent être conservés. Laisser au moins 2,5 cm entre l'aliment et le couvercle.

3. Appliquer le couvercle sur le récipient, introduire l'extrémité du tuyau de raccordement dans la **jonction pour récipient** ⑦ côté droit de l'appareil.
4. Brancher l'autre extrémité du tuyau sur le couvercle du récipient et s'assurer qu'il recouvre parfaitement le clapet du couvercle.
5. Fermer le couvercle de l'appareil.

6. Appuyer sur le bouton ⑪ **„Canister Only" (Aspiration de l'air du récipient)**. Le moteur commence alors à fonctionner pour l'obtention du vide.
7. Quand le **voyant-témoin « Canister Only » (Aspiration de l'air du récipient)** ⑤ s'éteint, le processus est terminé.

8. Enfoncer le **bouton de déblocage** de gauche ⑧ pour retirer le tuyau de l'appareil et du récipient.

REMARQUE !

Afin de vérifier le vide après achèvement du processus, il faut prendre le tuyau à vide et soulever le récipient. Le récipient ne doit pas tomber.

9. Enrouler la prise et le câble d'alimentation sous l'appareil si celui-ci n'est plus utilisé.

Ouverture du récipient après mise sous vide

Pour ouvrir le récipient, il faut libérer le vide, en tournant à fond le verrou du clapet du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué par la flèche.

Il y a deux possibilités pour libérer le vide : on peut attendre quelques secondes lorsqu'a été dévissé à fond le verrou du clapet du couvercle, dans le sens de la flèche, ou bien on peut tourner plusieurs fois sans attendre.

Conseils pour optimiser l'emballage sous vide

1. Il ne faut pas trop remplir les sachets plastiques : à l'extrémité ouverte du sachet, il convient de laisser une place suffisante pour pouvoir placer le sachet de manière optimale sur les parties soudantes ouvertes.
2. Sur l'extrémité ouverte du sachet il faut éviter toute humidité car elle perturbe le processus de soudage et diminue la qualité de la fermeture !
3. Avant le scellage il faut essuyer et aplatir l'extrémité ouverte du sac plastique. S'assurer qu'à l'extrémité ouverte du sachet ne se trouve aucun reste d'aliment, de liquide ni aucun froissement. Cela pourrait conduire à des problèmes tels qu'une fermeture non hermétique.
4. Si pour une raison inconnue, le vide nécessaire n'est pas obtenu, le système de production du vide se déconnecte après 30 secondes dans le cas des sacs plastiques, après 2 minutes dans le cas des récipients.
5. Lors de la fermeture des sacs plastiques, des petites quantités de liquide, des débris ou particules d'aliments peuvent être fortuitement aspirés dans la chambre à vide, ce qui peut provoquer l'obstruction de la pompe ou autres endommagements de l'appareil.

   Pour éviter cela, il faut respecter les recommandations suivantes :

   a) Pour les produits liquides ou juteux, comme les viandes crues :

      Il faut congeler les aliments avant emballage et éviter de trop remplir les sachets. On peut également placer une serviette en papier chiffonné dans l'extrémité ouverte du sachet (en dessous de la zone de scellage !) avant que le produit ne soit emballé sous vide.

b) Pour les soupes, sauces et liquides : d'abord congeler et ensuite emballe sous vide ; mettre les sachets emballés sous vide ainsi que les récipients avec des aliments dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.

c) Pour les aliments en poudre ou finement moulus : éviter de trop remplir les sachets ou utiliser des récipients. Dans les sachets plastiques, avant la fermeture sous vide, on peut aussi placer un filtre à café ou une serviette en papier froissé.

6. Toujours laisser 10 cm d'espace entre le contenu (aliment) et l'extrémité supérieure du sachet plastique, pour éviter un sur-remplissage. Pour chaque nouvelle fermeture ultérieure, laisser 2,5 cm supplémentaires de film plastique (donc au total : 10 cm + (nombre de réutilisations probables x 2,5)).
7. Si vous profitez des récipients, il faut toujours laisser un espace de 2,5 cm jusqu'au bord supérieur et s'assurer que le couvercle supérieur a été fermé à bloc avant de mettre le récipient sous vide.
8. Pour obtenir les meilleurs résultats, les fruits devraient être préalablement congelés et les légumes blanchis, avant d'être emballés sous vide.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

... de l'emballeuse sous vide

- Il convient de nettoyer régulièrement l'appareil.
- Avant le nettoyage de l'appareil, il faut le laisser refroidir.
- La surface de l'appareil doit être nettoyée avec un torchon humide et un produit nettoyant doux. Il faut alors faire attention à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

- Si sur la chambre à vide, sur la bande ou sur le joint de soudage se trouvent des restes d'aliments ou de liquides, il faut les essuyer avec une serviette en papier.
- Retirer et nettoyer l'anneau d'étanchéité de la chambre à vide à l'aide d'un produit vaisselle doux.
- Essuyer la chambre à vide avec une lavette souple et humide.

REMARQUE !

Avant d'être remis en place, l'anneau d'étanchéité devrait être parfaitement séché, et ensuite délicatement remonter pour éviter tout dommage. Il faut faire attention à ce que le joint soit replacer dans son état initial, ce qui garantit un vide parfait.

- Il convient d'utiliser exclusivement des torchons doux, de ne **jamais** employer aucun produit nettoyant agressif ni brosses qui pourraient rayer l'appareil.
- Apres nettoyage, il convient d'utiliser des chiffons doux et secs pour sécher et lustrer les surfaces.

... des sachets plastiques

- Les sachets plastiques doivent être nettoyés à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- Les sachets plastiques peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, sur l'étage le plus haut, en mettant l'endroit à l'envers.
- Il convient de s'assurer qu'avant de les réutiliser, les sachets plastiques soient parfaitement secs.

ATTENTION !

Afin d'éviter l'intoxication alimentaire, il ne faut <u>jamais</u> utiliser à plusieurs reprises des sachets plastiques dans lesquels ont déjà été conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras.

… des récipients sous vide et de l'équipement du tuyau

- Tous les accessoires de l'emballeuse doivent être nettoyés avec un produit vaisselle doux, mais il ne faut **jamais** immerger dans l'eau le couvercle de l'appareil.
- Les récipients (mais pas leurs couvercles) sont appropriés à un nettoyage sur le plus haut étage du lave-vaisselle. Les couvercles des récipients devraient être essuyés avec un torchon humide.
- Il convient de s'assurer qu'avant nouvelle utilisation, toutes les pièces sont sèches.

Conservation de l'emballeuse sous vide

- o Avant de ranger l'appareil dans un endroit sec, il convient de s'assurer qu'il a été nettoyé en accord avec les prescriptions.
- o S'assurer que sur le joint de soudage et sur la bande de soudage ne se trouvent aucun corps étranger.
- o L'appareil doit être conservé sur une surface plane et sure, dans un endroit hors de portée des enfants.
- o Il ne faut jamais poser sur l'appareil des objets lourds.
- o S'assurer que lorsque l'appareil est rangé / n'est pas utilisé, son couvercle est fermé.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Perturbations possibles du fonctionnement de l'appareil

Quand on met en marche l'emballeuse, rien ne se passe

1. Prière de s'assurer que le câble électrique est correctement introduit dans la prise de courant et que l'appareil est branché. Vérifier la prise électrique en branchant un autre appareil. S'il ne fonctionne pas, il convient de vérifier le disjoncteur électrique et les fusibles dans votre maison.
2. Vérifier que le câble électrique et la fiche ne sont pas endommagés. En cas d'endommagement, ne pas utiliser l'appareil.

L'air n'est pas complètement extrait du sachet plastique

1. Pour sceller correctement les sachets, l'extrémité du sachet doit entièrement reposer sur la chambre à vide.
2. Il convient de vérifier la bande et le joint de soudage sous le couvercle, si rien ne s'est déposé dessus et s'ils se trouvent dans leur position adéquate. Les frotter et les replacer délicatement dan la position appropriée.

3. Il est possible que le sachet plastique soit troué. Pour le vérifier, sceller le sachet avec une petite quantité d'air, le plonger dans l'eau et presser légèrement. Si des bulles d'air sont visibles, le sachet est percé et il convient d'en utiliser un autre.
4. Vérifier si le couvercle est correctement ajusté.

L'emballage sous vide perd le vide après fermeture

1. Des plis, des débris, de la graisse ou des liquides peuvent provoquer des fuites dans le scellage. Il convient d'ouvrir de nouveau le sac plastique, d'essuyer l'extrémité supérieure côté intérieur et de l'aplatir le long du scellage avant une nouvelle fermeture.
2. Vérifier si dans le sachet se trouvent des jus ou des restes d'humidité de l'aliment. Si oui, il faut peut-être recouper le sachet et de nouveau sceller, ou bien prendre un nouveau sachet. Les aliments à grande proportion de liquide devraient être congelés avant le scellage.
3. Les aliments avec des angles aigus peuvent percer les sachets et de cette manière empêcher la formation du vide. C'est pourquoi de tels aliments doivent être enroulés dans des serviettes en papier. Ensuite, de nouveau sceller / emballer.

Le sachet plastique n'est pas correctement scellé

1. Si la bande de scellage chauffe trop et fait fondre le sachet plastique, il convient de soulever le couvercle et de refroidir la bande.
2. Avant toute nouvelle utilisation du bouton **« Seal Only » (Fermeture seule)**, l'appareil devrait attendre pendant 15 secondes.

Le récipient n'est pas scellé sous vide :

- S'assurer qu'il n'y a aucun reste d'aliment sur le joint d'étanchéité.
- Tourner de nouveau délicatement le pommeau du couvercle dans sa position adéquate.
- S'assurer que le tuyau de raccordement est bien enfoncé sur la jonction pour récipient de l'appareil et qu'il est, à l'autre extrémité, parfaitement appliqué sur le verrou du clapet du couvercle du récipient.
- Vérifier que le couvercle supérieur de l'appareil est déjà remonté sur la base de l'appareil.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120